12.043 Pasta sciutta
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
bravčové pliecko	3,50	3,50	4,00	4,00	4,50	4,50	5,50	5,50
hovädzie zadné	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50	2,50	2,50
olej	0,50	0,50	0,80	0,80	1,00	1,00	1,10	1,10
syr tvrdý	0,70	0,70	0,90	0,90	1,00	1,00	1,30	1,30
cestoviny-špagety	4,00	4,00	6,00	6,00	7,00	7,00	9,00	9,00
cibuľa	1,00	0,80	1,20	1,03	1,50	1,35	1,80	1,53
rajčiakový pretlak	0,50	0,50	0,80	0,80	1,00	1,00	1,30	1,30
paprika červená mletá	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08	0,10	0,10
kečup jemný			1,50	1,50	1,50	1,50	2,00	2,00
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
soľ na cestoviny	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
oregáno			0,02	0,02	0,03	0,03	0,05	0,05
slanina údená bez kože			0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
cukor kryštálový	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
hmotnosť porcie v g	160		220		260		320	

Receptúra

Výrobný postup

Mäso umyjeme, pomelieme. Na oleji speníme očistenú pokrájanú cibuľu, pridáme pomleté mäso, červenú mletú papriku, rajčiakový pretlak, soľ, cukor, vodu a dusíme do mäkka. Slaninu pokrájame, opražíme, pridáme kečup, oregano, zmiešame s uduseným mäsom, ešte dusíme 20 minút. Špagety uvaríme v slanej vode, opláchneme, podávame poliate s mäsovou omáčkou a posypané strúhaným syrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1334	320	15,66	13,1	3,1	33,6	1,6	93,0	1,7	0,038	0,2	0,1	3,6	3,6

B	1945	467	20,95	18,9	4,9	51,3	2,3	126,4	2,3	0,054	0,2	0,2	6,2	4,8
C	2291	550	24,43	22,7	6,1	59,6	2,8	143,9	2,7	0,065	0,3	0,2	7,7	5,5
D	2816	676	29,59	26,9	6,7	75,8	3,5	185,0	3,2	0,084	0,3	0,2	9,7	6,9